

C Plan ¥15,500

✂ マークは料理長のいちおしです

【卓盛料理】

全11品

キハダマグロのレアカツレツ
ケッパーとマスタードソース ミモザ風

フォアグラと安納芋のプディング

煮穴子と秋野菜のせいろ蒸し

豚の角煮 パオズの中中華バーガー

葡萄とマスカルポーネのフルーツサラダ

✂ オマール海老とマコモ茸の豆鼓炒め

✂ 国産牛サーロインのステーキ
トリュフの赤ワインソース

握り寿司

合鴨ロースの南蛮蕎麦

デザート

コーヒー

【ビュッフェ料理】

全18品

<冷製料理>

紅ずわい蟹と焼き茄子の土佐酢ジュレ

✂ フォアグラと安納芋のフラン

ウフマヨネーズ トリュフ塩とイクラ添え

あん肝フロマージュテッド

✂ 海老のスイートチリマヨネーズと海老芋フリット

きのこカマンベールチーズのキッシュロレーヌ

握り寿司

汁なし黒ゴマ担々麺

<温製料理>

海鮮中華あんかけ おこげ添え

✂ アトランティックサーモンのパイ包み焼き ベアルネーズソース

タラとドライトマトのピッツァイオーラ風

穴子の赤ワイン煮込み 雑穀米の焼きリゾット添え

✂ 鶏モモのコンフィ ポルチーニ茸のクリームソース

豚肩ロースとドライイチジクのボルケッタ風 シードルソース

国産牛サーロインのソテー トリュフと赤ワインソース

海老ときのこのガーリックライス アメリケーヌソース仕立て

<デザート>

デザート／コーヒー

【コース料理】

全9品

焼き茄子のムース
オマール海老のコンソメジュレとキャビア添えアトランティックサーモンのミキューイ
鰻と里芋のテリーヌ 春菊のラビゴットソース✂ 八幡平マッシュルームときのこのコンソメスープ
パイ包み焼き

✂ 舌平目とあん肝のクレピネット包み デュグレレ風

お口直しのシャーベット

国産牛サーロインとフォアグラのロッシェニ仕立て
安納芋のピューレ パリグーソース

パン

ホテルパティシエ特製デザート

コーヒー